

Barbunya Pilaki

Malzemeler

Yarım kilo barbunya
1 büyük boy soğan
2 adet domates
1 orta boy patates
1 adet havuç
2 diş sarımsak
Sivi yağ ve tereyağı
Yarım yemek kasığı un
Tuz
1 adet kupa şeker
1 yemek kasığı salça

Yapılışı

Geceden ıslatılıp bekletilen barbunyalari yaklaşık 8-9 dakika kadar duduklude haşlayın ve haşladığınız suyunu dokun. Daha sonra diğer yemeklere göre biraz daha bol koyduğunuz tereyağı ile sivi yağda ince ince doğradığınız soğanları kavurun. Soğanları yaklaşık 3 dakika kavurup üzerine küçük doğradığınız havuçları attin biraz kavurun. Ardından kupa kupa doğradığınız patatesi, şekeri ve sarımsakları atıp salçayla kavurun. Barbunyalari ve domatesleri de koyup biraz karıştırın ve suyunu normal yemeklere göre daha az koyup üzerine de ayrı bir tavada yarım yemek kasığı unu pembeleşene kadar kavurup dokun birazcık suyla karıştırıp yemegin içine dokun. Tuzunu atıp kısık ateşte kıvami tutana kadar pisirin. Soguduktan sonra üzerine bolca limon sıkın.Afiyet olsun:)